



## تاریخچه پرورش مرغ بومی و پیدایش مرغ

۱- تاریخچه: مرغان بومی ایران مانند تمامی مرغان اهلی اقلیم های دیگر، از گونه ی Gallus Domesticus و جنس Gallus و تیره ی Phasianidae می باشند. اجداد مرغان بومی به صورت وحشی در حدود ۳۲۰۰ سال قبل از میلاد حضرت مسیح (ع) در مرکز و جنوب هندوستان زندگی می کردند و با دخالت انسان و آمیزش آنها با انواع دیگر، نژادهای متنوعی بوجود آمدند. در حدود ۱۰۰۰ سال قبل از میلاد حضرت مسیح (ع) مرغان نیمه وحشی به ایران وارد و در سراسر این سرزمین پراکنده شدند. با همت ایرانیان مرغان بومی که در آن زمان حدود ۱۵ تخم برای تولید مثل تولید می کردند اصلاح شده و تولید آنها بالاتر رفت و حدود ۸۰۰ سال قبل از میلاد حضرت مسیح (ع)، یونانیها مرغ را از ایران به کشورشان بردند و از آنجا به اروپای مرکزی و شمالی منتقل شد. محل پرورش و نگهداری مرغان بومی در روستاها بود. این پرندگان با گردش در حریم خانه های روستایی احتیاجات خود را تامین می نمود و در فصول معتدل و گرم سال، تعدادی محدود، تخم تولید می کرد. این تخم ها بخشی از مواد خوراکی روستائیان را تشکیل می داد و گاهی نیز به عنوان تخم نطفه دار در زیر مرغ های کرچ، منشاء تولید مثل آنها بود. جوجه های کوچک با مراقبت شدید مادران خود رشد می کردند. تعدادی از آنها به نیمچه ی خروس و تعدادی دیگر به نیمچه ی مرغ تبدیل می شدند. بیشتر نیمچه های خروس به عنوان خوراکی مقوی برای افراد بیمار، کهنسال و یا کودکان ضعیف بنیه مورد استفاده قرار می گرفت ولی عموماً نیمچه - های مرغ تا بلوغ جنسی و تولید تخم نگهداری می شدند و در نهایت گوشت مرغ و خروسی های پیر به عنوان خورش مورد استفاده قرار می گرفت. اغلب، وقتی روستائیان برای دیدن اقوام

خود به شهر میرفتند تعدادی مرغ و خروس و بعضاً سبزی پر از تخم مرغ بومی که در میان لایه هایی از کاه گندم حفظ شده بود به سوغات می بردند. و به همین دلیل است که هنوز خاطره ی مطبوع گوشت مرغ و طعم کم نظیر تخم مرغ بومی در اذهان بسیاری از افراد باقی مانده است. مردم این تولید را بسیار با ارزش و پرخاصیت میدانند و برای تهیه ی آن با رغبت زیاد، پول بیشترپرداخت می نمایند.

تا سال 1333 مصرف گوشت و تخم مرغ کشور، بیشتر بر تولیدات مرغ بومی در روستاها تکیه داشت و در نتیجه منبع درآمدی برای روستائیان بود و شاید به لحاظ تقاضای بیشتر مردم، پرورش صنعتی مرغ با وارد کردن تعداد ۶۰۰۰۰ قطعه مرغ از نژادهای «نیوهمشایر، رد آیلند رد و پلیموت را کث و توزیع آن بین روستائیان آغاز شد سپس با ایجاد موسسه ی جوجه کشی نارمک در تهران در سال ۱۳۳۹ توسط وزارت کشاورزی وقت گسترش یافت (ژاقری، مع، ۱۳۶۳).

هرچند امروزه پرورش مرغ گوشتی یا تخمگذار صنعتی، نیاز به گوشت مرغ و تخم مرغ کشور را تامین می نماید ولی تقاضای گوشت مرغ بومی جوان و تخم مرغ محلی هنوز جایگاه خود را حفظ نموده و طرفداران خاص خود را دارد و اصولاً توجه به کیفیت غذا، در بین بسیاری از اقشار مردم بیشتر شده و لذا برای آن بهای خوبی را پرداخت می کنند. بطوری که در بعضی کشورها، گوشت مرغ بومی تا دو برابر قیمت گوشت مرغ صنعتی به فروش میرسد. در کشور مالزی حدود ۹۰ درصد از کشاورزان بین ۳ تا ۵ مرغ و ۱۰ درصد باقی مانده، بیش از ۳۰ قطعه مرغ بومی نگهداری نموده و از نظر تولید گوشت و تخم مرغ خودکفا هستند. ۲۵ درصد از سه میلیون و پانصد هزار خانوار شبه جزیره مالزی، در حیاط خلوت های خود مرغ بومی نگهداری می کنند. در تایلند، هر خانوار روستایی تقریباً ۴ تا ۵ مرغ پرورش میدهد. در اندونزی ۶۰ درصد از طیور این کشور را مرغ بومی تشکیل میدهد. در فیلیپین ۳۳ میلیون مرغ بومی وجود دارد که حدود ۵۷ درصد از تولید طیور آن کشور را تامین می کند. در برمه نیز ۲۷ میلیون مرغ بومی وجود دارد که ۸۵ درصد از کل تولید طیور آن کشور را شامل می شود (مجیدی، ع، ۱۳۷۳) و در ایران حدود ۴۷ میلیون مرغ بومی وجود دارد.

۲- چرا پرورش مرغ بومی؟ افراد کهنسال بخوبی بیاد دارند که در ۵۰ یا ۶۰ سال گذشته و قبل از آن، تمامی نیاز مردم کشور به گوشت و تخم مرغ از طریق مرغان بومی پرورش یافته در روستاها تامین می شد. در آن زمان هیچ اثری از پرورش مرغ صنعتی نبود و بدون تردید میتوان ادعا نمود که در آن روزگار عموماً خوراک سالم (و محصولات ارگانیک) عرضه می شد.

بی انصافی است اگر این حقیقت را مخفی کنیم که در روزگاران قدیم در مقایسه با امروز، مردم کمتر گوشت مرغ مصرف می کردند و یکی از دلایل توسل جوامع به پرورش مرغ صنعتی و تولید آنبوه محصولات این پرنده ی مفید، افزایش جمعیت، رشد فرهنگ تغذیه، تقاضای بیشتر خوراک و محصولات پروتئینی بود. با این حال، توصیه و انگیزه ی سرمایه گذاری و پرورش مرغ بومی می تواند به دلایل زیر باشد:

۲-۱- طعم مطبوع گوشت مرغ بومی:

تا چند وقت پیش اگر شخصی در نتیجه ی بیماری ضعیف می شد پزشکان سنتی توصیه می - کردند جوجه خروسی ذبح کرده و با افزودن سبزیجات و اندکی چاشنی آنرا آب پز نموده و به شخص مریض بخوراند. این خوراک در کنار داروهای سنتی واقعاً موثر بود و سبب تجدید قوا و بهبودی وی می شد! در بسیاری از مناطق، مرغ و خروس بومی با گردش و تفرج در محیطهای باز محافظت شده، با توانایی بالایی که خداوند تبارک و تعالی در ذات این پرنده نهفته است خوراک مورد نیاز و شاید بتوانیم ادعا

نمائیم خوراک دلخواه خود را جستجو کرده و مصرف می کنند. این خوراک تا حدی توسط پرورش دهنده تامین میشود و مرغان با مصرف سایر اقلامی که از محیط اطراف جمع آوری می کنند، نیاز خود را تکمیل مینمایند. طعم و مزه ی بهتر گوشت مرغ و خروس بومی تا اندازه های به خصوصیات ژنتیکی و قابلیت های ذاتی پرنده مربوط می شود و تا حدی نیز متأثر از خوراکی است که مصرف می کند و به همین سبب است که امروزه آندسته از پرورش دهندگان نیمه صنعتی و تولید کنندگان گوشت مرغ بومی، که مرغان خود را در سالن پرورش می دهند به صورت مستمر و تا حد ۳ تا ۴ درصد از خوراک روزانه ی پرندگان را با سبزیجات و قسمتی از آنرا با سبزی های معطر تامین می کنند تا علاوه بر سلامتی پرنده، بر طعم گوشت آنها نیز اثر مطلوبی بگذارد. این حقیقت غیر قابل انکار است که طعم و مزه ی گوشت نیمچهای بومی بسیار بهتر و مطبوع تر از گوشت نیمچه ی صنعتی است.

۲-۲- طعم بهتر تخم مرغ بومی:

احتمالا مصرف کنندگان خصوصیات بر دریا در تخم مرغ بومی مشاهده نموده اند که برای تهیه ی آن ، مبلغ بیشتری در مقایسه با تخم مرغ صنعتی پرداخت می کنند. معمولا توجه مصرف کننده به سه خصوصیت ویژه ی تخم مرغ بومی است :

1- تازه بودن تخم .

2- طعم و مزه ی بهتر.

3-رنگ زرده.



در رابطه با سه ویژه گی فوق الذکر و چگونگی تولید تخم مرغ با کیفیت بعداً به تفصیل صحبت خواهیم کرد. و در این مبحث همین قدر کفایت می کند که بدانیم یکی از دلایل طعم بهتر تخم مرغ بومی همان گردش پرنده و مصرف خوراک دلخواه است که از نقطه نظر «آرگانولچیک، بر طعم و مزه ی تخم مرغ بومی تاثیر خوبی می گذارد. از دیگر دلایلی که پرورش مرغ بومی را توجیه می کند. تولید تخم مرغی است که قیمت فروش آن خوب و مورد درخواست مصرف کنندگان است.

2-3- محصول ارگانیک :

اصلاً به جهت کوچک بودن یک واحد پرورش مرغ بومی ، مدیریت آن آسانتر است و بهتر می توان آنرا کنترل کرد. با کمی دقت و مراقبت می توان ” تخم مرغ ارگانیک ” تولید کرد.

روش کار آسان است .ولی نظارت و دقت زیادی را طلب می کند کفایست مرغان تخمگذار سالمی در اختیار داشته باشیم که ترانس ژنتیک نباشند ( دستکاری ژنتیکی نشده باشند ، در حال

حاضر مرغان ترانس ژنتیک در جامعه ی ما وجود ندارند) و در مسیر پرورش و تغذیه ی آنها از هیچگونه دارو، آنتی بیوتیک، ویتامین و مواد معدنی مصنوعی و شیمیایی ساخته ی دست انسان بیر سمپ تولید می کنند باید در رفاه کامل باشند بنابراین محصول مرغانی که در قفس نگهداری میشوند

و

مرغان تحت استرس، ارگانیک نیست. معمولاً آب شرب مورد استفاده این مرغان از نقطه نظر مقدار

فلزات سنگین مانند مس، جیوه، سرب و غیره مورد بررسی آزمایشگاهی قرار می گیرد. چنانچه این موارد مورد توجه قرار گیرند تخم مرغ تولید شده را ارگانیک» می نامند. چنین محصولی اگر برچسب تازگی هم داشته باشد فوق العاده ارزشمند است. بسیاری از مردم کشورهای اروپایی که برای سلامتی خود ارزش خاصی قائلند فایده ی چنین محصولی را خوب میدانند و برای تهیه ی آن پول خوبی می پردازند. در ضمن بسیاری از پزشکان در مسیر درمان بیماریهای صعب العلاج، مصرف «محصولات ارگانیک» را بسیار توصیه نموده و آنرا بخشی از روند و مراحل درمان آن بیماری قلمداد می نمایند.

4-2- مقاومت در مقابل بیماری ها:

اصولاً در طیور صنعتی، هرچه نژاد خالص تر باشد مقاومت آن در مقابل بیماری ها کمتر می - شود. همخوانی که حاصل تولید نژادهای خالص است موجب می شود عارضه هایی مانند بد فرمی اعضاء بدن، رشد نامطلوب، کاهش مقاومت در مقابل بیماری ها و ... ایجاد شود. این موارد در مرغان بومی که حاصل آمیخته گری های متفاوت بوده اند کمتر مشاهده می شود. مرغان بومی به دلیل اینکه سالها در محیط طبیعی زندگی کرده اند کم کم تاثیراتی از محیط کسب نموده اند و مقاومت شان در مقابل بیماری ها بیشتر شده است. در حقیقت در طی مراحل مختلف و در مواقع روز بیماری ، مرغان ضعیف و نامطلوب به بیماری آلوده شده و تلف شده اند . ولی پرندگان مقاوم زنده مانده و نسل فعلی را تشکیل داده اند.(در موضوع مقاومت به بیماری ها باید به این نکته توجه نمود که مرغان قوی و سالم مقاومت بهتری از خود نشان می دهند و اصلاً نباید از مرغان ضعیف و پرندگانی که تحت سوء تغذیه پرورش یافته اند ، انتظار داشت که در مقابل بیماری ها مقاوم باشند).

تولید آسان :

کم نیستند منازل ویلایی و حیاط داری که در گوشه ای از آن ، تعداد مرغ و خروس بومی در کنار مصرف مقداری گندم ، ضایعات آشپزخانه را نیز مصرف کرده و تولیدی با کیفیت عرضه می نمایند.پرورش تعداد دو تا سه مرغ بومی بشرط رعایت کامل بهداشت در بالکن منازل آپارتمانی نیز میسر است. کسانی که باغی محصور دارند می توانند اتاقکی را در گوشه ای از آن برای پرورش مرغ بومی اختصاص داده و تولیدی با ارزش را با کار و زحمت بسیار اندک بدست آورند.مرغ بومی بر حداقل نهاده ها تکیه دارد و کار حنبی فعالیت های کشاورزی است.پرورش مرغ بومی نقش مهمی در تامین پروتئین جوامع محلی دارد.با اینحال توصیه ی ما ایجاد یک واحد نیمه صنعتی پرورش مرغ بومی است که بدون تردید تولید بیشتری داشته و هر چند مقداری از وقت پرورش دهنده را به خود اختصاص می دهد ولی می تواند در حد یک شغل خوب ، درآمد داشته باشد.در چنین واحدی بشرط رعایت اصول مدیریت پرورش طیور و رعایت مسائل بهداشتی ، می توان بدست آوردن تولیدی با ارزش و مطمئن را تضمین نمود.

3-از کجا و چگونه شروع کنیم؟

اگر تخصص و تبحر کافی در زمینه ی پرورش مرغ بومی ندارید.اولین نیاز کسب اطلاعات اولیه در خصوص مدیریت صحیح پرورش مرغ بومی است.هدف ما در این نوشته در همین راستا و آموزش مدیریت پرورش مرغ بومی در اندازه ی نیمه صنعتی است ضمن آنکه اشاراتی سودمند برای پرورش این پرنده ی مفید در حد و اندازه ی خانگی نیز ارائه خواهیم نمود. متقاضی پرورش مرغ بومی در اولین مرحله باید تصمیم بگیرد و به سئوالات زیر پاسخ دهد: ۱- چه واحدی و با چه ظرفیتی می خواهد ایجاد نماید؟ ۲- آیا امکانات مالی، مکانی و تجهیزاتی لازم را در اختیار دارد؟ ۳- آیا شرایط محلی (مجوزها) و همسایگان به او اجازه ی فعالیت در این زمینه را می دهند؟

- ۴- آیا پرورش مرغ بومی در مکان مورد نظر، مزاحمتی برای همسایگان ایجاد نمی کند؟
- ۶- پرندگان مورد نیاز را از کجا باید فراهم کند؟
- ۷- خوراک پرندگان را چگونه باید تامین نماید؟
- ۸- محصول تولیدی خود را چگونه باید به فروش برساند؟ ( بسیار مهم) برای پاسخ به اولین سؤال، چشم انداز آینده باید شفاف باشد. بدین معنی که، متقاضی پرورش مرغ بومی باید بداند چنانچه در این زمینه سرمایه گذاری کند، محصول واحد او می تواند تمامی موارد زیر باشد:
- ۱- تخم مرغ بومی (محصولی تازه و اورگانیک).
- ۲- گوشت مرغ و خروس بومی (با طعم بهتر و ارزشی بالاتر).
- ۳- خروس زنده (برای قربانی کردن که با قیمت خوبی به فروش میرسد).
- ۴- تخم نطفه دار (با قیمتی بالاتر برای کسانی که جوجه یکروزه بومی تولید می کنند).
- ۵- جوجه ی یکروزه (موجب ارزش افزوده خواهد شد).
- ۶- نیمچه ی بومی (با قیمت مناسب، برای کسانی که قصد دارند مرغ بومی پرورش دهند).
- و به عنوان یک محصول جانبی، کود مرغی.
- ممکن است وی بخواهد یک یا چند مورد از موارد بالا را تولید کند. در هر صورت بعد از تصمیم نهایی بهتر است تمامی مراحل و مخارج را بر روی کاغذ آورده و حساب و کتاب کند. - برای آغاز کار ابتدا باید «جایگاه پرورش» مرغ بومی» ایجاد شود.